

学校給食だより

おおさかの

給食

～広げよう 食育の輪～



コメタン[®]



吹田市立山田第二小学校



パンタン



ご挨拶

大阪府教育委員会
教育長 酒井 隆行

日頃より、安全で安心な学校給食の提供や食育の推進を通して、子どもたちの健やかな心身の成長に御尽力いただいておりますことに、心からお礼申し上げます。

私自身の小学校時代は高度経済成長期でした。脱脂粉乳とパンとおかずという給食が、学年が上がると様変わりしていったことをよく覚えています。高学年になると脱脂粉乳が牛乳に変わり、美味しくなってとても嬉しかったことや、おかずの種類も増えて皆でおかわりに並んだのもよい思い出です。やはりカレーが大人気でした。また、調理場が小学校の敷地内にあり、千人を超える児童の給食を作る調理員さんへの感謝とともに、その風景や調理中のおかずの匂いが鮮やかに蘇ってきます。

このように、学校において給食は誰にとっても思い出深いものであり、「食育」の中心となるものです。食育基本法では、『食育はあらゆる世代の国民に必要なものであるが、子どもたちに対する「食育」とは心身の成長及び人格の形成に大きな影響を及ぼし、生涯にわたって健全な心と身体を培い豊かな人間性をはぐくんでいく基礎となるものである』と記されています。令和2年4月からは小学校から順次、新しい学習指導要領が本格実施されていますが、今回の改定では、各総則にも「学校における食育の推進」がこれまで以上に明確に位置付けられています。

食育の中心となる学校給食は、成長期にある子どもたちの

心身の健全な発達のため、子どもたちに望ましい食習慣をはぐくみ、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、学校という集団生活の中で、食事マナーやみんなと食べることの楽しさなどを身に付けるという目的の下で実施されるものです。

関係者の皆様には、食物アレルギー・食中毒の事故防止等に加え、今年度は新型コロナウイルス感染症対策にも特段のご配慮をいただいております。改めて感謝いたします。

大阪府では、今後も学校・家庭・地域の連携のもと、食に関する指導をより一層進めていくとともに、食を通して、子どもたちの健やかな心身と豊かな人間性を育む取り組みを推進してまいりますので、皆様の一層のご理解とご協力をお願い申し上げます。

目次

■給食風景・挨拶	1
■食の教育だより「吹田市立山田第二小学校」	2～4
■朝食フォトコンテスト	5
■おおさか学校給食献立コンテスト	6
■コンテスト最優秀受賞者の表彰式の様子・感想	7
■大阪府学校栄養士協議会リレートーク	7
■新規採用栄養教諭の紹介	8～9
■大阪府学校給食用パン品質審査会・パン・炊飯指定工場巡回調査	9
■大阪府学校給食用精米について新米の銘柄特徴紹介	10
■大阪府国産農林水産物学校給食提供事業紹介	11
■文化の日の表彰・なにわの郷土料理・編集後記	12

「教科と関連した食育の実践こそ取り組みの宝庫」

～決してハードルは高くない!～



食の教育 だより

吹田市立山田第二小学校 指導栄養教諭 遠藤 裕子

1. 学校の概要

創立 68 周年を迎えます。児童数 477 人教職員 44 名 22 学級（支援学級 8 含む）で給食は単独校方式です。

学校教育目標 「心身ともに健康で、豊かな創造力と意欲的な実践力を身につけた児童の育成に努め、人間が人間を大切にする社会を築いていく力を培う。」

2. 学年と連携した食育の取り組み

はじめに

「トライアンドエラー」の精神で！研修への積極的参加は財産、学びはすぐに実践に活かすことが大切。

私は一昨年、つくば市の教職員支援機構で 4 日間の研修を受ける機会をいただきました。研修で学んだ貴重な経験を活かして、校内研究授業や市や府で実践報告の場もいただきました。その時、同じチームで研究した青森県の指導主事からいただいた「トライアンドエラーの精神で、実践、発表はやったもん勝ち、頑張ってください！」というメッセージが心に強く響き、ずっと大切にして取り組んできました。

その養成研修で学んだ内容の指導実践について報告します。

4年生 食育指導者養成研修での学びを生かした食に関する指導実践

教科名：体育科 保健領域

単元名：「育ちゆく体とわたし」

本 時 「すくすく育て わたしの体」(本時 4/4)

指導形態 チームティーチング(担任・栄養教諭)

本時の目標(体育科保健の視点)

○体をよりよく発育・発達させるためには、バランスの取れた食事や適切な運動、十分な休養・睡眠などが必要であることを理解する。

○生活を振り返り、今後、自分の体をよりよく発育・発達させるために実行しようと思うことを考える。



給食の様子



給食のお知らせを読む児童



バランスの良い学校給食の紹介



授業の様子



ねむるくん

- ・寝るとどんなにいいことがあるのかを紹介する教材。それぞれの部位に下記の働きカードが入っている。
頭…頭の疲れをとる・記憶する力がつく。
心…気持ちが落ち着く。
体…けがを治す。病気を治す。体の疲れをとる。体が成長する。



ねむるくんと働き

食育の視点

- 心身の成長や健康の保持増進の上で望ましい栄養や食事の取り方を理解し、自ら管理していく能力を身に付ける。(心身の健康)

栄養教諭のかかわり方

- ・身近な給食献立を基に、よりよい発育・発達のためのバランスよい食事の重要性に気付かせる。給食ではたくさんの種類の食品が使われていることを理解させる。
- ・教材(ねむるくん)を利用し、朝食を摂ることの重要性和睡眠を関連付けて考えさせる。
- ・事前アンケート(食事・睡眠・起きる時間・運動)を基にして課題が多い児童には、担任と連携して個別指導をする。



三色栄養掲示物

授業後の児童の感想

- ・私は、睡眠時間が少ないので、これからはしっかりとりたい。
- ・すくすく育つためには、栄養三色をとり、しっかり睡眠をとって運動することが大切だと思った。
- ・給食ではたくさんの食べ物が使われていてすごいと思った。
- ・肝臓のエネルギーは、12時間しか持たないから朝食をしっかりとりたい。
- ・栄養三色のたんぱく質・カルシウム・ビタミンの役割が分かった。
- ・食事と休養と睡眠、運動とのつながりを知った。
- ・これからはバランスのとれた食事をしようと思った。
- ・エネルギーは寝ている間も使われていることが分かった。

身近な給食



ナン・牛乳・キーマカレー
卵スープ・フルーツミックス



ごはん・牛乳・鯖のソース煮
豚肉とキャベツの炒め煮

取り組みの成果と課題

- ・睡眠時間が少しではあるが、長くなり、バランスの良い食事の意識付けになった。
- ・給食を残さず食べる児童が多くなった。
- ・体を動かすことや、運動の大切さを認識した児童の割合が増加した。
- ・子供たちの行動変容と意識改革の持続性が高められるよう啓発したい。

カード1 () 年組 名前 ()

☆給食の献立の中身をチェックしてみましょう。

【体を作るものになる】()

【体の働きを作るものになる】()

【体の調子を整える】()

【エネルギーの源になる】()

食育のワークシート

保健学習カード2 名前 ()

☆今日の学習でわかったこと、気づいたこと

これからがんばること

【食事】

【運動】

【休よう・すいみん】

保健のワークシート

グループ別指導の受講 吹田市

今年度は、コロナ禍の新年度のスタートとなりましたが、吹田市の食育研究をなんとか推進したいという熱い志を持つ小・中学校勤務の担任・栄養教諭・学校栄養職員7名のグループを編成し、日下豊子先生のきめ細かで愛情あふれるご指導のセミナーを受講しています。また、吹田市教育センターの三井指導主事の助言もいただいています。



セミナーの様子

取り組みの内容 国語科と関連した食に関する指導

光村図書出版(株)国語科3年生 単元名：季節の言葉(全8時間各季節2時間扱い)

2年生から6年生まで「季節の言葉」が設定されている。3年生では、「くらし」に関わる言葉を取り上げている。衣食住に関わる言葉や風物詩などに触れることで、身近なところに見られるその季節らしさに気づき、実感を伴った語彙を増やしていくことをねらいとしている。



秋のくらし授業の様子
(吹田市立岸部第一小学校)

教科の指導目標

- 冬に関する語句の量を増やし、話や文章の中で使い、語彙を豊かにすることができる。
- 経験したことや想像したことなどから書くことを選び、伝えたいことを明確にすることができる。

食に関する指導目標

- 生活の中で季節を感じる日本の冬の食文化に興味をもつ。(食文化)
- 人の食生活が自然の恩恵の上に成り立ち、食に関しての感謝の気持ちを持つ。(感謝の心)

「夏のくらし」(本時3/8)

- 担任** 教科書「はなび」の詩の音読。すだれ・蚊取り線香・風鈴など昔のくらしについて実物を提示し説明。
- 栄養教諭** 涼をもとめた食事で、のどごしの良い食品の中の児童になじみが薄い「ところてん」について、実物の器具を紹介し、昔からの食文化について紹介した。
- 児童の様子** 風鈴の音色やすだれ、ところてんの実演などを見ることによって夏のくらしについて、涼しく過ごす工夫を学ぶことができた。



夏のくらし授業の様子
(吹田市立千里丘北小学校)

「秋のくらし」(本時5/8)

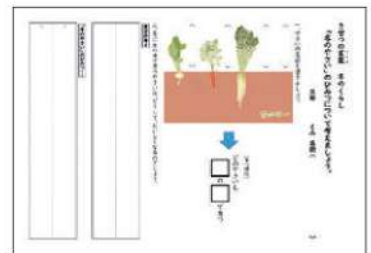
- 担任** 教科書から「虫の声」の詩の音読。実際に虫の鳴き声を聞く。「〇〇の秋」秋を感じる言葉、経験したことを児童から出させる。
- 栄養教諭** 食育の視点は「食文化」について指導。教科書の収穫の秋、実りの秋について説明。特に「新米」について、米の文字に込められた思いにもふれ指導した。
- 児童の様子**
 - ・自分の生活体験を基に、お月見、焼き芋、落ち葉拾い、栗拾いなどの秋の様子について発言があった。
 - ・秋とはどんな季節かという問いかけに対して児童から、「月がきれい」や「涼しくなる」「食べ物が美味くなる」などの意見が出た。
 - ・新米の色やもちもちした感じなど、食べた時の感想がたくさん出た。



冬のくらし板書写真
(吹田市立千里丘北小学校)

「冬のくらし」(本時7/8) 現在受講中

- 担任** 教科書「ゆき」の詩の音読。こなゆき、べたゆき、ぼたゆき、ざらめゆきなどのいろいろな種類の雪について写真提示をしながら説明。「衣・住」の観点から、体をあたためる手段には、寒さを防ぐ工夫や防寒具、暖房器具などがある。生活の中で感じる冬らしさを児童に考えさせる。
- 栄養教諭** 土の中で育つ冬の野菜のひみつとして、甘くなる理由と体をあたためる理由について指導する。今では年中食べられる野菜も、昔は旬の時期にしか食べられなかったことを伝え、昔から伝わる知恵や食文化を継承する大切さを伝える。



冬のくらしワークシート

むすびに ～「実践」その先にあるもの～

校内での食育推進のためには、管理職、教職員はもちろんのこと調理員さんも含め、いろいろな人との繋がりがあってこそ実現します。「栄養教諭を中核としたこれからの学校の食育」の冊子にもありますように、実践は栄養教諭一人でするものではありません。その突破口となるべき「教科と関連した食に関する指導」の方法を、この食育推進支援セミナーのグループ別指導から学ぶことができたことに、大変感謝しております。グループで研究を重ねる中で、若手後輩から、素晴らしいパワーをもらい、たくさんの発見と学びがありました。お互いに時間を惜しまず切磋琢磨して、同じ目的に向かう時こそ、素晴らしい取り組みが実を結びと信じています。「実践」のその先にあるものとして、さらに吹田市全体の「教科と関連した食育」が推進できることを願っています。

大阪府内中学生対象朝食フォトコンテスト



テーマ：「こんな朝食たべたいなあ！我家のホリデイモーニング」

①一次審査【彩りや盛りつけ方がきれい、休日に家族そろって食べることができるメニュー】

②二次審査【栄養バランスや味、調理方法のバランスが良く、写真撮影の工夫をしている】

③最終審査 10月～11月末迄の間に、給食会会議室に会場された学校給食関係者の皆様に厳正に審査していただきました。

最優秀賞2名、優秀賞2名、入選の4名、審査員特別賞1名につきましては、各校へ賞状と副賞をお送りいたしました。

応募学校数 24校、応募数 1,885点、応募人数 1,884名(中学1～3年生)



一次、二次審査の様子



最終審査の様子



最優秀賞

大阪市立上町中学校 **山本 侑佳**さん



～献立名～

「野菜たっぷり！栄養満点
しっかり食べよう 朝ご飯」

- 十六穀米ご飯
- 鮭の塩焼き
- 玉子焼き
- 腸活納豆
- 酢の物 ■ だご汁
- フルーツヨーグルト

大阪市立東生野中学校 **伏見 有矢**さん



～献立名～

「テンションアップ
色どりぐんかん」

- 明太子ぐんかん
- ウィンナーぐんかん
- 玉子焼きぐんかん
- 納豆ぐんかん
- シラスぐんかん
- 豆苗のおひたし
- とうふのおすいもの

優秀賞

大阪市立今津中学校 **小島 稜市**さん



～献立名～

「誕生日の朝食」

- おにぎり ■ ウィンナー
- 玉子焼き ■ そぼろ煮
- サラダ ■ トマト
- きゅうり ■ オレンジ

大阪市立大淀中学校 **関本 陵成**さん



～献立名～

「体づくりに大切な僕の朝ご飯」

- 納豆ご飯 ■ 焼き魚
- 冷奴 ■ 切り干し大根の煮物
- サラダ ■ みそ汁
- ぶどう ■ ヨーグルト

入選



大阪市立上町中学校 **岡村 暁**さん

～献立名～

「疲れ・夏バテ飛んでいけ～！」

- おにぎり ■ 玉子焼き ■ サラダ冷奴
- みそ汁 ■ 牛乳寒天



大東市立深野中学校 **松川 奈央**さん

～献立名～

「眠たい朝でも楽しく食べられる
栄養満点ロールパン」

- ロールパン6種
- フルーツ盛り合わせ



豊中市立第十三中学校 **西原 愛結**さん

～献立名～

「暑い夏に朝勝つ(朝活) DE
愛情いっぱいパワーチャージ!!」

- ハトシサンドとフトシロール
- 付け合わせ野菜 ■ 冷や冷や汁
- 呉 (GO!) ■ 豆腐杏仁フルーツ



大阪市立大淀中学校 **坂元 俐音**さん

～献立名～

「夏バテ防止!!
夏野菜たっぷりモーニング」

- ミネストローネ ■ サンドウィッチ
- フルーツヨーグルト

審査員特別賞



堺市立殿馬場中学校 **李 相卓**さん

～献立名～ 「健康、発酵パワー朝食」

- 納豆チャーハン温玉のせ
- ブロッコリーのごま和え
- スティックサラダ味噌ディップ
- はちみつヨーグルト ■ オレンジ ■ ウーロン茶



■ おおさか学校給食献立コンテスト

大阪府内の小学校（5、6年生）、支援学校の小学部（5、6年生）を対象に、『こんな給食食べたいなあ！大阪産（もん）を使って考えよう！』をテーマにいろいろな大阪産（もん）の食材を使った献立を募集したところ、**学校数 61 校、献立数 1,616 点（5年生 411 点、6年生 1,188 点、その他 17 点）、人数 2,195 名**からご応募いただきました。たくさんのご応募ありがとうございました。

審査委員会にて、3回にわたる厳正なる審査により、入賞者を決定し、最優秀賞、優秀賞、入選、アイデア賞は、各校へ賞状と副賞をお送りいたしました。



一次審査



二次審査



三次審査



優秀作品調理



5年生の部



最優秀賞

献立

- 枝豆ととうもろこしのバターじょうゆご飯
- 牛乳
- コーンフレークのかぼちゃコロック
- 大阪野菜のコンソメスープ
- ミカンゼリー

八尾市立八尾小学校 板倉 春香さん

テーマ：大阪産（もん）でおいしい給食！

審査員講評

色どりがきれいで苦手な人でも食べやすそうですね。大阪産（もん）もたくさん取り入れており、とてもおいしそうです。



優秀賞

献立

- くりご飯
- 牛乳
- 犬鳴ポークの照り煮
- キャベツのソテー
- 枝豆と卵のすまし汁
- みかん

高石市立羽衣小学校 植原 樹さん

テーマ：秋味！コロナづかれをいやしてくれるほっこり給食

審査員講評

大阪産の秋の味覚がたくさんとりいれられ、コロナ対応を日々頑張っている人たちがほっと一息できる給食の時間がすごせそうな献立です。

6年生の部



最優秀賞

献立

- 大阪産だけのこご飯
- 牛乳
- なすバーグ
- 大阪しろなとちくわのツナみそ和え
- 大阪もん汁

大阪市立堀江小学校 松原 結衣さん

テーマ：大阪もんっておいしいもん！

審査員講評

大阪もんの美味しさが、あふれるように感じられる献立です。作り方のポイントアドバイスに食べやすくする工夫や食べる人への思いやりが見られました。



優秀賞

献立

- 大阪産だけのこご飯
- 牛乳
- 犬鳴ポークのうま塩あっさり炒め
- 小松菜の和え物
- 玉ねぎとにんじんのみそ汁
- 桃のヨーグルト

高石市立羽衣小学校 土屋 なつさん

テーマ：コロナで疲れた体も心もあたたまる大阪産の給食

審査員講評

大阪産の野菜をふんだんに使用し色どりもステキです。コロナ禍で疲れた心や体を癒してくれそうな心あたたまる献立ですね。

入選

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪市立堀江小学校	A.N	色合いや栄養特に好きらしいをなくしてもらいたい献立	・ごはん・牛乳・泉州水なすとひき肉のいためもの・カラフル無限ピーマン・泉州たまねぎと大阪産だけのこスープ
八尾市立八尾小学校	牧野 沙紀	大阪育ちの野菜で食欲満点!!	・マーボーなす風まぜそば・牛乳・ほうれん草の塩こんぶナムル・卵と玉ねぎの中華スープ

学校名	氏名	テーマ	献立名
茨木市立茨木小学校	寺東 菜月	大坂夏野菜の陣〜カラフルな応援団をそえて〜	・鮭のまぜごはん・牛乳・しいたけとナスのはさみ揚げ・冬瓜のトロトロスープ
八尾市立美園小学校	和田 更紗	春を味わう大阪産のおいしい献立	・春が香る混ぜごはん・牛乳・鯖のピカタ・若ごぼうのきんぴら・泉州玉ねぎのみそ汁

アイデア賞

学校名	氏名	テーマ	献立名
堺市立原家寺小学校	藤田 凜子	大阪の食べ物で食欲満点献立	・わかめと枝豆の白だし炊き込みごはん・牛乳・里芋とウインナーのカレー炒め・泉州キャベツの豆乳スープ・利休ゼリー
田尻町立小学校	山本 夏穂	泉州の特産品	・ごはん・牛乳・たこ入りコロック・なすのみそいため・オニオンスープ・みかん

学校名	氏名	テーマ	献立名
大阪市立高倉小学校	渡瀬 琴乃	暑い夏をのりこえよう！栄養満点こんだて	・ごはん・牛乳・鮭とパプリカの中華風炒め・もやしと青ネギのナムル・坦々スープ
吹田市立千里第二小学校	初山 笑依 竹本 真萌	大阪産の根菜をたっぷり使った給食メニュー	・里芋ごはん・牛乳・ぶた肉とレンコンの甘酢煮・小松菜と卵のすまし汁・おさつ団子

令和2年度朝食フォトコンテスト・献立コンテストの最優秀受賞者の表彰式の様子と感想

例年は、12月に開催している食育講演会の会場で表彰式を行っていましたが、今年度は、開催できませんでしたので、各校で行われた受賞者の表彰式の写真と感想を掲載いたします。受賞者の皆様、おめでとうございます。素敵な笑顔と感想をありがとうございました。

朝食フォトコンテスト

最優秀賞

大阪市立上町中学校 2年 山本 侑佳 さん

①今回の作品の写真を撮影するときどんなことを工夫しましたか？

「おいしそう！」を伝えるために、カラフルな食材を使ったり盛り付けを工夫しました。緑黄色野菜を使うと、見た目も栄養バランスもよくなります。おかずをこんもりと盛り付けることで立体感が出ました。

②受賞の感想

とてもうれしかったです。これからも家族のために、野菜たっぷり栄養満点の朝食づくりに挑戦したいと思います。



最優秀賞

大阪市立東生野中学校 2年 伏見 有矢 さん

①今回の作品の写真を撮影するときどんなことを工夫しましたか？

寿司に合う和風の皿を選んで、色どりが一番きれいに見えるように真上から写真を撮りました。

②受賞の感想

私の一番好きな食べ物の寿司風にした朝食で、このような賞を受賞できた事は、とてもうれしいです。この時は自分の分しか作っていなかったのですが、今度は家族の分も作って、食べてもらいたいです。



献立コンテスト

最優秀賞

八尾市立八尾小学校 5年 板倉 春香 さん

①どんなことを工夫しましたか？

今回のテーマが「大阪産でおいしい給食」だったので、たくさんのお土産野菜とみんなが好きなあまじょっぱい味付けにこだわりました。

②受賞の感想

自分が受賞できるなんて思っていなかったので、今までで一番といても良いぐらいうれしかったです。ありがとうございました。



最優秀賞

大阪市立堀江小学校 6年 松原 結衣 さん

①どんなことを工夫しましたか？

野菜嫌いな子でも、おいしく食べられる味つけを考えました。なすが嫌いな子も刻んでひき肉と混ぜることで、肉汁を吸っておいしく感じられたり、食べやすいようにツナと菜っ葉を和えるなど工夫しました。

②受賞の感想

私もおいしい給食を食べて、食べられる食材が増えました。だから、この献立を通じて好きな野菜が増えればいいなと思っています。一生懸命考えた献立が受賞できたので、とてもうれしかったです。



大阪府学校栄養士協議会 *リレートーク NO.2*



堺市立浜寺中学校
指導栄養教諭 福島 葉子

堺市は5年前に中学校の選択制給食が始まり、その年に小学校から同じ校区の中学校に転勤しました。初めての給食・初めての栄養教諭に戸惑う先生方の中で、とにかく「魅力ある献立作りから給食の良さを伝えていく」一心でこれまでできました。食育も全くの手探りでしたが、何とか先生方の協力を得て栽培活動や教科との連携授業を冷や汗かきながらやっています。中学生から小学校の給食の思い出を聞くことがよくあります。楽しそうに語る生徒を見て、中学校でも給食を中心とした食育が学校教育の土台に位置付けられたら、自立に向かう中学生にとってきっと大きな力になるだろうと思います。

堺市は数年後の中学校給食全員喫食に向けて、様々な検討を重ねているところです。今だから考えられる安全・安心・おいしい中学校給食が最良の形になるように、みなさんのアドバイスやお知恵をお借りしたいと切に思っております。どうぞよろしくお願いいたします。

これまで、大阪や全国の学校栄養士協議会での研修や他の市町村・他府県の栄養教諭の方々との交流を通じてたくさん学ばせていただき、悩みを分かち合えることで、37年目の今もなお、日々小さなチャレンジをやって行けることにとても感謝しています。

次は枚方市のおいしい給食課の田中洋子さんにバトンタッチをさせていただきます。

令和2年度は、大阪府で21名（大阪府採用10名・大阪市採用10名・堺市1名）の栄養教諭が採用されました。今号では7名の方に、今の思い、感想、今後の抱負など自由に書いていただきました。



吹田市立千里第二小学校 保崎 友香

念願の栄養教諭として採用されてから半年が過ぎました。まだまだ、わからないことだらけですが、周りの先生方に助けていただきながら、日々励んでいます。吹田市は栄養教諭の人数が多く、たくさん先輩方から、いろいろなことを教えていただけるので、とても恵まれた環境だと感じています。毎日調理員さんと一緒に、給食時間に教室に食べる様子を見に行っているのですが、子供たちが笑顔でおいしそうに給食を食べている姿

を見ると、やりがいを感じます。子供たちは、私を見かけると、「今日の給食おいしかったで!」「残さず食べたで!」と声をかけてくれます。その言葉がとてもうれしく、日々の活力になっています。食育の授業も少しずつですが進めています。教室に入ると食育の授業を楽しみにしていることが、こちらに伝わってきますし、子供たちは一生懸命話を聞いてくれます。私自身、授業を行う時間が一番好きで、子供たちとたくさん関われる時間なので、これからもたくさん食育の授業を行いたいと思っています。まだまだ未熟者ですが、栄養教諭として、これからも励みます。



柏原市立柏原中学校 榎阪 侑香

4月から新任栄養教諭として、柏原中学校と藤井寺市柏原市学校給食センターに所属となりました。普段は給食センターで献立作成などの給食管理を行い、時には学校へ出向いて食育を行っています。現場では、先輩栄養教諭の先生方をはじめ、センターの方々、所属校の先生方にご指導いただき、多くの学びを頂いています。藤井寺市柏原市学校給食センターでは、毎日約1,100食の給食を作っています。安心安全・楽しく美味しく食べられる給食を届けるために、複数の職種の方々が集い、知恵を総動員させて給食管理を行っています。その一員になって初めて、1食の給食に

は想像を超える人や物や時間が関わっていることに気が付き、衝撃を覚えました。

新型コロナウイルスの影響を受けて、3月～5月の給食が停止し、食材の大量キャンセルが発生しました。6月から順次再開された給食において、これまでに無い対応が要求される中で、衛生面・調理面・旬の食材・栄養価・価格・行事食・地場産物・アレルギー面などの考慮を盛り込むのはかなり難しい作業でした。まだまだ緊張状態は続いており、考慮する事は多くありますが、毎日給食を子供たちに届けることが出来て、本当に嬉しく思います。まだまだ知識も経験も足りないと感じる毎日ですが、日々精進しながら一日一日の給食を大切に届けたいと思います。



堺市立八田荘小学校 丸山 茜

念願だった栄養教諭として着任し、あっという間に半年が過ぎました。4月当初は、新型コロナウイルスの流行による臨時休校などで学校給食がない日が続き、不安な気持ちでいっぱいでした。また、給食が再開されても、毎日の給食の管理で精一杯でしたが、指導栄養教諭の方をはじめ栄養教諭の先輩方、調理員さん、他の教職員の方々など多くの人にご指導頂き、ようやく自分の仕事を振り返ることができるようになりました。自分のふがいなさに落ち込む日もありますが、子供たちの「今日の給食おいしかっ

たよ」「いつもおいしい給食ありがとう」の声に、毎日元気をもらっています。

給食場の前に、日めくりのクイズを作成し掲示しています。そのクイズを楽しんでくれる姿や、食育の授業で目を輝かせてくれる子供たちの姿を見て、日々の給食を活用した取り組みの大切さと、栄養教諭という職のやりがいを感じています。

これからも、子供たちに望ましい食習慣を身につけてもらえるよう指導に励むとともに、子供たちに食に興味を持ってもらえるよう掲示物を工夫したり、授業や子供たちとのかわわりを通して、子供たちに食の面白さや楽しさを伝えられるよう努力していきます。



枚方市立開成小学校 林原 由貴

念願の栄養教諭として着任し、あっという間に半年がたちました。はじめは、新型コロナウイルスの影響で思い描いていた新任栄養教諭としての始まりとは程遠いものでした。臨時技師としての経験もありましたが、給食センターでの勤務は初めてで、特に給食が始まるまでの2か月は通常の給食も分からず、同じセンターの栄養教諭の方々に助けていただくことばかりでした。現在、やりがいを持って仕事に取り組んでいるのも、栄養教諭の先輩方や栄養士の先生方、給食センターのみなさん、所属校の先生方のおかげなので、感謝の気持ちでいっ

ぱいです。

給食再開後、4年生の社会科でゴミの学習時に『食品ロス』について授業をしました。子どもたちが真剣に問題解決に取り組む姿を見て、食に関する指導の重要性を改めて感じる事が出来ました。その後も給食の様子を見に行くたびに『先生!今日も残さず食べたよ!』と声をかけてくれるので、子どもたちのために頑張ろうという励みになっています。

『栄養教諭は調理場と学校(子ども・教職員)の架け橋となる仕事』先輩が昔おっしゃっていた言葉を胸に、子どもたちに食の大切さ食べることの楽しさを伝えられるよう頑張っていきたいと思っています。



大阪市立阿倍野小学校 山田 あきよ

2月末に緊急事態宣言が発令され一斉休校になったまま4月を迎え、今年度の阿倍野小学校の勤務がスタートしました。「休校中に給食を食べることがなくなり、栄養の偏りがみられる」というニュースを聞き、改めて学校給食は子供たちの栄養管理に欠かせない大切なものだと感じていました。

6月に給食が再開されることが決まり、どのように新型コロナウイルス感染防止対策をとっていけば良いか教職員の方々と相談しな

がら進めました。また、調理員さんには、分散登校のため1日の給食を2回に分けて提供してもらおうという、例年にはない対応にも大変ご協力いただきました。

まだまだ未熟でわからないことがたくさんありますが、栄養教諭として調理員さんと協力し、安全・安心でおいしい給食を目指していきます。また、学校給食を生きた教材として活用し、子供たちが食に関する知識やバランスの良い食事を考え選択できる力を身につける指導ができるよう、先輩の栄養教諭や教職員の方々から学んでいきたいと思っています。



大阪市立姫島小学校 空田 宏美

学生の頃、給食センターで栄養士実習を受けてから、いつか学校の栄養士として働きたいと思っていました。転職をし、小学校で働き始めて5年目で配属先は4校目になります。

新規採用のスタートはコロナ禍により、学校は休校、学校行事は中止か延期となり、当たり前のことが当たり前にできないことの連続でした。また、配属先には「ペースト食」が必要な児童がいて、週2回、給食の加工を担当することになりました。私自身経験は豊富ながらも初めてで、

針ぐらい細いチューブに給食がスムーズに注入されるまでミキサーにかけるには、水分の調整など技術が必要でした。安全に加工するために試行錯誤しながらのスタートでしたが、今は作業にも慣れ、こうしたらいいと語れるようになりました。料理クラブでは、新型コロナウイルス感染症対策として「自分で作ったものを自分で食べる」ことができるレシピの考案と準備で大変ですが、児童が「家でも作ったよ」、「料理クラブは、毎回とっても楽しい」と言ってくれることが励みとなり、次へのやる気につながっています。

コロナ禍がいつまで続くのか終わりが見えない状態ですが、栄養教諭としての仕事を楽しくしたいと思います。



大阪市立長吉小学校 T.M

念願の大阪市の栄養教諭に採用され、4月から長吉小学校に勤務しております。そして、あっという間に1年が過ぎようとしています。給食時間の学級訪問や委員会活動、食育の授業等で児童と関わりながら、充実した毎日をご過ごしています。

今年度の学校給食は6月からコロナ禍での分散登校の2部制の簡易給食として始まりました。最初の仕事は教職員の方々と相談しながらコロナ禍での給食指導のルール作りだったように思います。

慌ただしく1学期が始まり、ここまで調理員さんや諸先輩方のあたたかいご指導やご助言、教職員の方々のご協力で、日々の給食を安全に実施することができたように思います。とても感謝しています。

栄養教諭としての知識や技能が不足していると痛感することもあります。これからも新しい知識・技能を身につけるべく日々勉強し、興味・関心を持たせる食育の授業づくりや、安全でおいしい給食の提供をめざし、邁進してまいります。

大阪府学校給食用パン品質審査会

令和2年11月6日(金) 給食会会議室にて開催しました。

府内19のパン指定工場より各市町村に納入されているコッペパンを、抜き取りにて採取し、大阪学校給食パン米飯協同組合2名、専門家4名、当給食会2名の計8名にて審査しました。その結果、以下の3業者が受賞しました。

審査結果

最優秀賞

吉田株式会社

優秀賞

河内農産工業株式会社

川崎製パン株式会社



審査の様子



審査会表彰写真

大阪府学校給食パン・炊飯指定工場巡回調査

昨年10月20日から今年2月初旬までの予定で、当給食会ではパン19工場・炊飯17工場の巡回調査を実施しています。今年度は通常の調査の他に「昆虫・毛髪混入防止対策の状況」を重点項目と定め、調査を実施し、安全・安心な給食が提供できるよう指導を行っています。

巡回調査の様子

○パン工場



丸目機(ラウンダー)の清掃状況のチェック



ミキサー横の清掃状況のチェック

○炊飯工場



精米選別場所の照度チェック(700ルクス以上)



残留でんぷん検査の様子

令和2年産 大阪府学校給食用精米について

令和3年1月より新米に切り替わり、引き続き、安全安心で美味しいお米を供給できるよう努めてまいります。価格は昨年産より、平均 5円/kgほど下がっております。

令和2年産取扱い銘柄（産地）

今年度は、専用銘柄5銘柄と一般銘柄3銘柄についてご案内し、学校専用銘柄米及び一般銘柄の「香川県産あきさかり」と「青森県産まっしぐら」を含む7銘柄が、各市町村で採用されました。

取り扱い精米の紹介

北海道

JA びばい：学校給食専用銘柄米「おぼろづき」
JA いわみざわ：学校給食専用銘柄米「ななつぼし」



青森県

JA つがる弘前：学校給食専用銘柄米「つがるロマン」
一般銘柄米「まっしぐら」



滋賀県

JA おうみ富士：学校給食専用銘柄米「キヌヒカリ」



香川県

JA 香川：学校給食専用銘柄米「ヒノヒカリ」
一般銘柄米「あきさかり」



届けます!!大阪湾で獲れたしらすと泉だこ

新型コロナウイルス感染拡大で出荷が滞るなど影響を受けた府内漁業生産者支援を目的に、大阪府内の小中学校の給食に泉だこ、しらすの提供をすることになりました。そのため大阪府学校給食会では、学校給食の食材として適しているかを確認するため加工場の視察や品質チェックなどを実施し、安全・安心な物資を提供しています。

令和3年3月分まで、多くの市町村の給食に登場します。大阪の将来を担う子供たちが大阪湾の魅力を知り、その新鮮な水産物を楽しく食べることを通じて、地元の食材に愛着を持って頂ければ幸いです。

大阪産



しらす

実施日 令和2年10月16日

実施校 岬町立小・中学校

献立内容 ごはん・肉じゃが・キャベツのしらす和え・牛乳



栄養教諭の感想

大阪産釜揚げしらすを活用したキャベツのしらす和えを「生産者さん応援献立」として、給食時間の放送やおたよりを通して子どもたちに紹介しました。しらすは、白くきれいでふんわりした食感があり、しらす和えがいつもより華やかな仕上がりになりました。子どもたちもしっかり食べていました。

泉だこ

実施日 令和2年11月16日 **実施校** 能勢町立能勢小学校

献立内容 たこめし・大根のおかか和え・なると汁・牛乳



児童の感想

4年1組 西山 明友加さん たこがふんだんに使われていて、たこがもちっとしておいしかったです。たこの風味が米にしみこんでいて、ザ・たこめしという感じでした。

4年2組 河村 悠仁さん 泉だこのごはんがバランスよく入っていて、食べた後に大阪湾でとれた大阪産泉だこの味がすごく伝わりました。

4年2組 眞下 采莉さん たこはきれいだったけど、たこがやわらかかったし、量も多かったけど、ペロリと食べました。しょうがの風味も良く、味も良かったです。

栄養教諭の感想

給食委員会による給食時間の放送で、泉だこの紹介をしました。能勢町は山に囲まれた町で、海が身近にないからか、大阪でもたこが獲れるということに驚いていました。今回の事業を通じて、給食は生きた教材であることを改めて実感しました。

登場!泉だこをたっぷり使用した「たこ飯の素」

当会では大阪湾で獲れた泉だこを、たっぷりを使用した加工品「たこ飯の素」を開発しました。従来より「かやくご飯の素」で実績のある田中食品興業所のつくば工場を視察し、原料受入れから出荷までの製造工程、品質をチェックし、安全・安心な物資を提供できることを確認しました。

「たこ飯の素」を使用した給食は、令和3年1月～2月に6市町村で実施予定です。

工場視察日 令和2年12月3日(木)

加工工場 株式会社田中食品興業所 つくば工場(茨城県坂東市幸神平26-2)

つくば工場の取り組み

工場作業場は、衛生区域と高度衛生区域を、はっきりとゾーニングして、人・物・空気の流れを管理

- ①原料の入庫から製品の出庫までを、ワンウェイフローに設計している(交差汚染防止等)
- ②フードディフェンスへの取り組み(入退室管理等)
- ③その他種々の衛生管理対策を強化



つくば工場の外観



充填作業工程



たこ飯の素



炊きあがりのたこ飯



令和2年度 文化の日の表彰

学校保健・学校給食関係の部

大阪学校給食パン米飯協同組合 副理事長
ケイアンドケイフーズ株式会社 社長

久保 克行様



令和2年11月10日(火) ホテルプリムローズ大阪に於いて、大阪府教育委員会より栄えある教育功
労表彰を受賞されました。

平成14年度より、大阪学校給食パン・炊飯指定工場として、パン・米飯の供給を開始し、現在10市
町村11国・私立学校のパン、9市町村3国立学校の米飯を納品していただいています。また、給食会
が実施する出前パン作り教室やパン実技講習会等の食育事業にも積極的に参加されるなど、学校給食
事業に大きく貢献されています。

大阪府内の子供たちのために長きにわたり良質かつ安全なパン・米飯供給をいただき感謝申し上げます。

食育講座

なにわの郷土料理



ふきの信田巻き

ふきはキク科フキ属の多年草。数少ない日本原産の野菜であり、最も古いもののひとつで全国の山野に自生し、
平安時代にはすでに栽培が始まっていた。

地下の茎が根ざして、春になると空洞で長い葉柄を地面に出す。

大阪ふきの起源は貝塚の清見(せちご)地区であるといわれており、現在は熊取町が泉州地域における出荷量
の約半分を占める産地である。

材料(分量4人分)

- ふき…………… 400g
- 油揚げ…………… 4枚
- かたくり粉…………… 少々
- 鶏ひき肉…………… 120g
- 清酒…………… 大さじ1
- かんぴょう…………… 4本
- だし汁…………… 2カップ
- うすくちしょうゆ… 大さじ1.5
- みりん…………… 大さじ1
- 砂糖…………… 小さじ1
- 食塩…………… 少々

【作り方】

- ①ふきを色よく茹でて水にさらす。筋を取って油揚げと同じ長さに切る。
- ②かんぴょうは塩でもみ洗してから湯に浸けて軟らかく戻す。
- ③油揚げを油抜きして、三方を切って長方形に広げる。油揚げにかたくり粉をふり、清酒を入れた鶏ひき肉を置いて伸ばす。
- ④ふきを置いて巻き、かんぴょうを4か所ほど結ぶ。
- ⑤だし汁に調味料を入れて煮立て、④を入れて落とし蓋をして中火で煮る。
- ⑥4切れに切って、器に盛り付け、煮汁をかける。



郷土料理研究会より

編集後記 一陽来復

旧年中のご愛顧を感謝いたしますとともに、本年も子供たちのため安全・安心な給食物資の安定供給と、
食育の推進をめざしてまいりますので、どうぞよろしくをお願いいたします。

本号発行に際し、ご多忙中にもかかわらず早くご寄稿いただきました方々に厚くお礼を申し上げます。

【編集・発行】

公益財団法人大阪府学校給食会
〒540-0008 大阪市中央区大手前2丁目1番7号 大阪赤十字会館8F
TEL 06-6942-3839 FAX 06-6942-4777 ホームページ <http://www.oskz.com>



経営ビジョン

「わたしたちは、未来を担う子供たちの健全な成長のために
信頼され、求められ、愛される給食会を目指します。」